

# Pascal Mazet

パスカル・マゼ



アンボネ地区のグランクリュと、シニレ・ローズ地区のブルミエ・クリュなど、計わずか2haのみの自社畑で徹底したビオロジック栽培を敢行する生産者。2013年にビオ認証を得たが、実質的なビオロジック栽培の実施は、そのはるか以前に遡る。栽培農家から自社瓶詰めへの転向は1976年。ピノ・ノワール（樹齢40年以上）、シャルドネ（樹齢50年以上）は、ともに樽発酵、樽熟成。更に、大量のリザーヴワインを、地下セラーの大樽（50hl）に保存しており、複数のヴィンテージのブレンドによる奥行きと高貴な余韻の妙にも、天賦のアッサンブラージュ・センスが感じられる。二次発酵にはフルーリーが選別したシャンパーニュ酵母「クオーツ」を使用。右顧左眈せずに独自の深みをそなえるシャンパーニュは、現代に生きる伝統ともいうべきもの。価格高騰中のアンボネのブドウによるシャンパーニュとしては、例外的に慎ましい価格を維持。グランクリュの畑で真摯にビオロジック栽培を行う数少ない生産者としても、貴重な存在である。

<b>◎ Brut - Tradition Premier Cru</b> ブリュット トラディション ブルミエ・クリュ			
	畑 品種：ピノ・ムニエ、シャルドネ、ピノ・ノワール 植樹：1960年代～1980年代	醸造 ブヌマティックでプレス、キュヴェの果汁のみを使う 珪藻タンクとステンレスタンクで醸造、マロラクティック醗酵を行う シャルドネはオーク樽で澱とともに熟成	備考 バランスの取れた味わいは長く続く。薄赤色の色調。リンゴや赤い果実のフルーティーな香りが際立つ。花やハチミツのようなアロマも感じる。アペリティブ、白身の肉、クリーミーな柔らかいチーズ、赤い果実に合わせて。
<b>◎ Extra Brut - Unique Premier Cru (旧 Brut-Tradition)</b> エクストラ・ブリュット ユニーク・ブルミエ・クリュ			
	畑 品種：ピノ・ムニエ、シャルドネ、ピノ・ノワール 植樹：1980年ごろ	醸造 ブヌマティックでプレス、キュヴェの果汁のみを使う 珪藻タンクとステンレスタンクで醸造、マロラクティック醗酵を行う シャルドネはオーク樽で澱とともに熟成	備考 畑はBrut Traditionと一緒だが、2018年以降リリースのBrut Uniqueには、2013年以降のビオロジック栽培のブドウのみを使用。 ユニークとは風変わりなという意味ではなく、唯一という意味が込められている。メゾンのエントリレベルのワインではあるが、ベースとなるVTに沿った栽培と醸造、1981年のメゾン創設以来、パスカル・マゼが培ってきた経験が映し出されている。透明感のある色調。洋梨の果肉のように食欲のそそられる香り。
<b>◎ Brut Nature - Nature Premier Cru</b> ブリュット・ナチュール ナチュール・ブルミエ・クリュ			
	畑 品種：ピノ・ムニエ、シャルドネ、ピノ・ノワール 植樹：1970年代	醸造 マロラクティック醗酵を行う ドザージュはゼロ カーヴで8年間熟成させる	備考 アタックは軽く、生き生きとしている。柑橘類に加え余韻の長さがある。天気の良い美しい午後、かなり冷やして（7-8℃で）サーヴィスすることをお勧めする。 2024年リリース分はBrut Nature。
<b>◎ Extra Brut - Originel Premier Cru (旧 Brut - Carte d'Or)</b> エクストラ・ブリュット オリジネル・ブルミエ・クリュ			
	畑 品種：ピノ・ブラン、シャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ 植樹：1970年代	醸造 ブヌマティックでプレス後、珪藻のタンクとステンレスタンクで発酵、マロラクティック醗酵を行う オーク樽で澱とともに熟成	備考 2024年リリース分はExtra Brut。
<b>◎ Brut - Empreinte Premier Cru (旧 Brut - Grande Reserve)</b> ブリュット アンブラント・ブルミエ・クリュ			
	畑 品種：ピノ・ムニエ、シャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・ブラン	醸造 マロラクティック醗酵 ヴァンレゼルヴはフードル熟成	備考 色調は透明感のある黄金色。白い果実、ドライフルーツの深い香り。クリーミーでミネラルが感じられる。ふくよかできてフレッシュな味わい。クリーミーなテクスチャー。生産者としては一番興味深いキュヴェ。

	<p align="center"><b>◎Extra Brut (Brut Nature) - Millésime Premier Cru</b>          エクストラ・ブリュット (ブリュット・ナチュラル)          ミレジム・ブルミエ・クリュ</p>				<p>色調は黄金色。偉大なフィネスを兼ね備えた細やかな泡立ち。フローラルでバニラ香を感じ、ミネラルもある。          2014VT Extra Brut          2015VT Brut Nature</p>
	<p align="center"><b>◎Extra Brut - Blanc de Noirs - Exception Premier Cru</b>          エクストラ・ブリュット ブラン・ド・ノワール          エクセプション・ブルミエ・クリュ</p>				<p>シニレ・ローズ地区のピノ・ムニエとアンボネ地区のピノ・ノワールをアッサンブラージュしたキュヴェ。          202207ロット：瓶詰め2019年8月29日          デゴルジュマン2022年1月26日          ドザージュ3g</p>
畑	品種：ピノ・ムニエ、シャルドネ、ピノ・ブラン、ピノ・ノワールなど ※セパージュ比率はVTにより異なる	醸造	ブヌマティックでプレス、キュヴェの果汁のみを使う マロラクティック醗酵を行う オーク樽で澱とともに熟成 瓶詰め後セラーにて熟成	備考	
畑	品種：ピノ・ムニエ、ピノ・ノワール	醸造	ブヌマティックでプレス、キュヴェの果汁のみを使う マロラクティック醗酵してオーク樽で澱とともに1年間熟成 瓶詰め後セラーにて熟成	備考	